

## Fiche descriptive de formation

### Traitements thermiques et appertisation

---

#### Prestataire

DiversiFerm – Pôle technologies alimentaires

#### Durée

1,5 jours

#### Prérequis

Des bonnes notions des règles sanitaires (BPH, HACCP,...) sont un prérequis important pour la participation à ce cours.

#### Public cible

Agriculteurs/producteurs/artisans de l'agroalimentaire  
(Maximum 10 participants)

#### Contenu de la formation

- Microbiologie et conservation des aliments, thermo-bactériologie
- Qu'est-ce qu'un barème de pasteurisation ou de stérilisation, comment le déterminer et comment le mesurer ?
- Introduction aux méthodes de validation et d'optimisation de barèmes
- Equipements et procédés d'appertisation
- Etudes de cas de détermination, de validation et d'optimisation de barèmes

#### Acquis en fin de formation

- Compréhension des règles de base de la microbiologie alimentaire sur lesquelles se base le procédé d'appertisation
- Compréhension des bonnes pratiques de fabrication de conserves
- Capacité de réflexion sur le développement de nouveaux produits
- Liens et ressources utiles pour continuer à se former et trouver des réponses à ses questions

#### Support de formation

Présentation power-point  
Ressources et liens utiles

#### Modalités pratiques

Pour toute information sur le coût de la formation et son organisation, merci de prendre contact directement avec DiversiFerm.

Vous avez des questions ? Vous souhaitez adapter cette formation à votre situation ? N'hésitez pas à prendre contact directement avec nous